

**AVISO DE REPUBLICAÇÃO COM ALTERAÇÃO DE LICITAÇÃO
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
MODALIDADE PREGÃO (PRESENCIAL)
PREGÃO Nº 063/2016 - PROCESSO Nº 7599/2016**

OBJETO: Aquisição de alimentos perecíveis, nos termos estabelecidos no Edital e seus Anexos.

Conforme processos de impugnação nºs 8866/2016 e 8867/2016 – Foram alteradas algumas exigências do edital completo.

EM RAZÃO DAS ALTERAÇÕES REALIZADAS NO EDITAL COMPLETO, A DATA DA SESSÃO PÚBLICA, **FICA TRANSFERIDA do dia 29/08/2016 para o dia 14/09/2016. Os envelopes de proposta e habilitação deverão ser protocolados no protocolo geral da Prefeitura do Município de Araucária, sito à Rua Pedro Druszc, nº 111, até às 09:30 horas** e a abertura se dará no mesmo dia, às 10:00 horas, na sala de abertura de licitações, localizada na Rua Pedro Druszc, 160 – 1º Andar - Centro – Araucária.

Araucária, 26 de agosto de 2016.

**JUCILEIDE VIANA DOS REIS DUBIELA
PREGOEIRO**

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 063/2016
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 7599/2016
DATA DA REALIZAÇÃO: 14/09/2016
HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: às 10:00 horas
LOCAL: Prefeitura do Município de Araucária - Paraná

O Município de Araucária, Paraná, pelo Pregoeiro que ao final assina, torna público que está aberta licitação na modalidade PREGÃO (SISTEMA REGISTRO DE PREÇO), do tipo MENOR PREÇO, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02 e, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93, bem como pelos Decretos Municipais nºs 26.007/2013, 18.966/05, Decretos Municipais nºs 16.928/02 e 19.112/05 que dispõem sobre o Sistema de Registro de Preços no Município de Araucária, e Leis Complementares 123/06 e 147/14, para atender à solicitação do Registro de Necessidades nº 657/2016 e ofícios nº 2650/2016 – SMED; 082/2016 – FUNREBOM; 391/2016 – SMSA e 589/2016 – SMAS.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação deverão ser protocolados até às 09:30 horas do dia 14 de setembro de 2016, no Protocolo Geral da Secretaria Municipal de Administração, sito na Rua Pedro Druszczy, nº 111, andar térreo (Espaço Cidadão).

A sessão de processamento do Pregão será realizada no horário e data supracitados, na sala de abertura de licitações, sita à Rua Pedro Druszczy, nº 160, e será conduzida por Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio designados nos autos do processo em epígrafe.

1. DO OBJETO

- 1.1. Aquisição de alimentos perecíveis, nos termos estabelecidos neste Edital e seus Anexos.

2. DA PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar do certame os interessados cujo ramo de atividade seja pertinente ao objeto da contratação e que preencham as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 2.2. O presente edital concede tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, aplicando-se os dispositivos legais previstos na sessão I do capítulo V (acesso aos mercados) da Lei Complementar 123/2006 e alterações da Lei Complementar 147/2014.

3 DOS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO

- 3.1 Somente será credenciado representante de empresa que tenha protocolado envelopes de proposta e de habilitação;
- 3.2 Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos fora dos invólucros:

- a) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “c”, deste subitem;
 - b) Registro comercial, no caso de empresa individual.
 - c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, em vigor e última alteração, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
 - d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício.
 - e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.
 - f) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação. (Modelo no Anexo I).
 - g) Certidão Simplificada da Junta Comercial, emitida com a antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data da abertura da licitação. No caso de sociedade civil, apresentar Certidão do Cartório de Títulos e Documentos emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data de abertura da licitação.
 - h) Caso queira usufruir dos benefícios das Leis Complementares nº 123/2006 e 147/2014, deverá apresentar documento comprobatório que a proponente enquadra-se na condição de Micro Empresa ou de Empresa de Pequeno Porte, emitido com a antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data da abertura da licitação.
 - i) Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante, e cada representante poderá representar somente uma empresa, sendo que, no caso do representante não possuir poderes para representar a licitante, este deve apresentar procuração por instrumento público ou particular da qual constem poderes específicos para formular lance, negociar preço, interpor e desistir de recursos, assinar e praticar todos os demais atos pertinentes à licitação.
 - j) O credenciado deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- 3.3 O representante legal deve apresentar o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- 3.4 O procurador deve apresentar a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados nas alíneas “a” à “e”, que comprove os poderes do mandante para a outorga.
- 3.5 No caso de o interessado não enviar representante deverá encaminhar um terceiro envelope contendo os documentos acima listados, exceto a identificação.**
- 3.6 Os documentos necessários ao credenciamento deverão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia

acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

4. DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser protocolados, separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta Pregão nº 063/2016 Processo nº 7599/2016 RAZÃO SOCIAL CNPJ e-mail e telefone para contato	Envelope nº 2 – Habilitação Pregão nº 063/2016 Processo nº 7599/2016 RAZÃO SOCIAL CNPJ e-mail e telefone para contato
---	--

- 4.2. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.
- 4.3. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por Tabela de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

5. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

- 5.1. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- Nome, endereço e CNPJ;
- Número do processo e do Pregão;
- Descrição do objeto da presente licitação em conformidade com os Anexos II e IV deste Edital, incluindo **marca e/ou fabricante** do produto cotado;
- Preço unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo apurado à data de sua apresentação. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: frete, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
- A proposta para o preço unitário poderá conter no máximo **02 (duas)** casas decimais;
- Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data limite para protocolo dos envelopes de proposta e habilitação. Tal prazo ficará suspenso no caso de processo administrativo ou judicial.
- CD ou DVD contendo a planilha de itens, devidamente preenchida com os valores unitários de todos os itens cotados. A referida planilha está disponível para download no endereço <http://www.araucaria.pr.gov.br/licitacoes/editaisecomunicados/pregao-abertos>. Para preenchimento da planilha de itens, é necessário instalar o “Software Cotação de

Preços”, também disponível para download no endereço www.araucaria.pr.gov.br no menu LICITAÇÕES – Software Cot. de Preços;

- h) O não atendimento ao contido na alínea anterior não acarretará a desclassificação da proposta, porém ressalta-se a importância do preenchimento para celeridade da sessão pública.

5.2. Não será admitida proposta que não contemple a quantidade integral do item cotado.

6. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

- a) O envelope “habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Os documentos de habilitação jurídica são os mesmos apresentados para o credenciamento, não sendo necessária sua apresentação novamente.

6.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Certidão conjunta Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Previdenciários;
- c) Certidão Negativa de Débito ou Positiva com efeitos de negativa com a Fazenda Estadual da sede da licitante;
- d) Certidão Negativa de Débito ou Positiva com efeitos de negativa com a Fazenda Municipal da sede da licitante;
- e) Certificado de Regularidade do FGTS;
- f) Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas, dentro do prazo de validade, conforme Lei nº 12.440/2011 (CNDT).

6.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, CONTRA A EMPRESA LICITANTE, emitida com antecedência máxima de 60 dias a contar da data de abertura da licitação.

6.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Licença Sanitária da empresa licitante expedida pela Vigilância Sanitária do Município onde se localiza a sede da empresa, dentro do prazo de validade. Para as localidades onde a atribuição da emissão da Licença Sanitária não seja do município deverá ser apresentado documento equivalente emitido pela Vigilância Sanitária Estadual. Será aceita cópia da publicação do deferimento em Diário Oficial. **Para os produtos de origem animal, se o licitante se enquadrar na categoria de transformação, armazenamento e distribuição, conforme legislação vigente, poderá ser apresentado registro no SIF ou SISBI ou SIP ou SIM ou DIPOA.**

6.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) Declarações da licitante, elaboradas em papel timbrado e subscritas por representante legal, nos termos do Anexo III.

6.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- a) É facultado às licitantes substituir documentos de habilitação exigidos neste Edital por certificado de registro cadastral emitido pelo Departamento de Compras da Prefeitura de Araucária para os documentos que estiverem no prazo de validade.
- b) O certificado de registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos itens 6.4. e 6.5.
- c) Na hipótese de não constar prazo de validade em certidão, será aceita como válida a expedida até 60 (sessenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

- 7.1. No horário e local indicado no aviso de licitação, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.
- 7.2. Iniciada a abertura do primeiro envelope de proposta estará encerrado o credenciamento.
- 7.3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixadas neste Edital e que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
 - 7.3.1. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.
 - 7.3.2. Será desclassificada proposta cujo lance final exceder o preço máximo estabelecido para este processo licitatório.
- 7.4. As propostas serão classificadas para a etapa de lances de acordo com os seguintes critérios:
 - a) Primeiramente, a proposta de menor preço e as que lhe forem superior em até 10% (dez por cento)
 - b) Não havendo pelo menos 03 (três) propostas com preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

- 7.5. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas para formularem lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- 7.5.1. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem dos lances.
- 7.6. A etapa de lances será encerrada quando os classificados nessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 7.7. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa dos lances, na ordem crescente de valores, considerando-se, para as selecionadas, o último preço ofertado.
- 7.8. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 7.9. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.10. Considerada aceitável a oferta de menor preço e declarada vencedora do item, será aberto o envelope de documentos de habilitação.
- 7.11. Eventuais falhas e dúvidas em relação à regularidade dos documentos de habilitação poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
- 7.12. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 7.13. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
- 7.14. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será declarada vencedora.
- 7.15. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.
- 7.16. Esta licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 7.16.1. No caso de licitação tipo menor preço por item o menor lance, (preço unitário) obtido na fase de lances verbais será declarado o vencedor; no caso de licitação tipo menor preço por lote, será vencedor o que apresentar o menor lance (preço global) sendo que, para obtenção dos preços unitários dos itens que compõem o lote será aplicado, linearmente, o desconto global obtido sobre os preços unitários propostos, ressalvada a possibilidade de ajuste, para menor, no preço global lançado em virtude de arredondamentos.

8. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 8.1. No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- 8.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a preclusão do direito de recurso; a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora; e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;
- 8.3. As razões do recurso de que trata o subitem 8.1 deverão ser protocoladas junto ao Protocolo Geral da Prefeitura do Município de Araucária, Rua Pedro Druszczyk, nº 111, andar térreo do Paço Municipal;
- 8.4. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;
- 8.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e decidirá sobre a homologação do procedimento;
- 8.6. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- 8.7. Não havendo recurso, após o seu resultado, o pregoeiro adjudicará o objeto do certame a licitante vencedora e encaminhará à autoridade superior o processo licitatório juntado o relatório para homologação;
- 8.8. Homologado o procedimento, serão convocados os adjudicatários para assinatura da Ata de Registro de Preços.

9. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. Após a adjudicação e a homologação, os preços serão registrados na Ata de Registro de Preços, cuja minuta constitui o Anexo V deste Edital
- 9.2. Convocada, terá a adjudicatária o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação da Prefeitura do Município de Araucária, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de sujeitar-se às penalidades previstas neste Edital.
- 9.3. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da primeira publicação das Atas de Registro de Preços deste processo licitatório.
- 9.4. O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços poderá, a qualquer tempo, requerer comprovação da prática dos preços apresentados, que poderá ser feita através da cópia de notas fiscais ou outro documento comprobatório dos preços de mercado.
- 9.5. Nos termos do § 2º do Artigo 15 da Lei 8666/93, serão publicados pelo órgão gerenciador da Prefeitura do Município de Araucária, trimestralmente, no Diário Oficial Eletrônico do Município de Araucária, a Ata de Registro de Preços atualizada

no sítio <http://diariooficial.araucaria.pr.gov.br/>, contendo todos os valores unitários referentes a este Pregão.

- 9.6. Quando os primeiros classificados estiverem impossibilitados de cumprir com o fornecimento do objeto (devidamente justificado e aceito pela Administração), as licitantes remanescentes poderão ser chamadas para fornecer os materiais, desde que o preço registrado encontre-se dentro dos praticados no mercado.
- 9.7. Caso os preços dos licitantes remanescentes encontrem-se acima do praticado no mercado, os mesmos poderão ser negociados (reduzidos). Caso os preços venham a ser negociados, os mesmos serão novamente registrados em Ata e publicados conforme item 9.5. deste Edital.

10. DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS.

- 10.1. O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata de Registro de Preços.
- 10.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser alterada, cancelada ou suspensa na ocorrência das situações previstas nos artigos 13 e 14, respectivamente, do Decreto Municipal nº 16.928/02.

11. DAS CONTRATAÇÕES

- 11.1. O licitante vencedor estará obrigado a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos Anexos e na própria Ata de Registro de Preços.
- 11.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 11.3. Para instruir a contratação o órgão responsável emitirá empenho e/ou ordem de serviço, ou instrumento equivalente, constando as quantidades, o preço registrado, o local da execução/fornecimento, o prazo e o horário da execução/fornecimento.
- 11.4. O licitante vencedor deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer à sede da Secretaria solicitante para retirar o empenho e/ou ordem de serviço.

12. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 12.1. A execução/fornecimento será parcelada por um período de 12 (doze) meses, conforme solicitação do Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços.
- 12.2. A execução/fornecimento ocorrerá de acordo com o especificado no Anexo II deste Edital.
- 12.3. A execução/fornecimento deverá ser procedida nas quantidades, prazos e horários determinados pela Contratante e correrão por conta da Contratada todas as despesas relativas a transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução/fornecimento do objeto da presente licitação.

12.4. Por ocasião da execução/fornecimento, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor da Contratante responsável pelo recebimento.

12.5. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

12.5.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando a substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis; na hipótese de substituições, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

12.5.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis; na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

13. DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado de acordo com as quantidades fornecidas, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura atestada pela Secretaria solicitante, acompanhada das CND's do INSS, FGTS e de Débitos Trabalhistas, dentro do prazo de validade.

13.2. As notas fiscais deverão ser emitidas a favor do CNPJ constante na Nota de Empenho e/ou contrato.

13.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu pagamento ocorrerá em até 10 (dez) dias corridos, após a data de sua apresentação válida respeitado o prazo do item 13.1.

13.4. Os valores das notas fiscais estarão sujeitos às retenções previdenciárias e tributárias na forma da Lei.

13.5. O pagamento se dará por depósito bancário, devendo para isto a contratada apor à nota fiscal o número da conta-corrente, da agência e do banco, sendo que estas estarão sujeitas as retenções fiscais e previdenciárias na forma da lei.

13.6. O valor total máximo estimado desta licitação é de **R\$ 6.839.886,30 (seis milhões, oitocentos e trinta e nove mil, oitocentos e oitenta e seis reais e trinta centavos)** do orçamento de 2016, previsto na LDO e no PPA, que correrá pela dotação orçamentária própria conforme segue:

ÓRGÃO	FUNCIONAL	NATUREZA DA DESPESA	FONTE
SMED	11.01.12.361.0003.2012	3390320500	1.000/ 1.104/ 1.129
	11.01.12.365.0003.2013	3390320500	1.000/ 1.104/ 1.129
SMSA	12.01.10.301.0005.2019	3390300712	1.303 / 1.495
	12.01.10.301.0005.2020	3390300712	1.499
	12.01.10.302.0005.2022	3390300712	1.000 / 1.303
	12.01.10.304.0005.2024	3390300712	1.497 / 1510
	12.01.10.305.0005.2025	3390300712	1.497
	12.01.10.305.0005.2026	3390300712	1.497s
SMAS	14.01.08.122.0008.2029	3390300799	1.000
	14.01.08.243.0008.6001	3390300799	1.000

ÓRGÃO	FUNCIONAL	NATUREZA DA DESPESA	FONTE
	14.02.08.122.0008.2030	3390300799	1.000/ 1.934/ 1.940
	14.02.08.122.0008.2034	3390300799	1.938 /1.939
	14.02.08.244.0008.2031	3390300799	1.934
FUNREBOM	22.01.04.122.0002.2050	3390300799	1515 / 3515

14. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

- 14.1. Ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Araucária, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, o licitante que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.
- 14.2. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas aqui previstas, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, conforme segue:
- 14.2.1. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o preço global da contratação, no caso da vencedora não cumprir os prazos dispostos nos itens 9.2 e 11.4.
- 14.2.2. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o preço total do contrato, por dia de atraso e no caso da vencedora não cumprir os prazos dispostos nos subitens 12.5.1. e 12.5.2. até o limite máximo de 10 (dez) dias úteis, quando poderá se dar por cancelada a contratação ou suspensa a emissão de nova contratação para a penalizada. Aplica-se a mesma multa no caso de não cumprimento das disposições contidas no Anexo II, podendo a contratação ser cancelada na hipótese de reincidência.
- 14.2.3. À contratada que descumprir qualquer item, prazo e condições deste Edital será aplicada a seguinte penalidade: advertência registrada e posteriormente abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades previstas.

DA GARANTIA CONTRATUAL (CAUÇÃO)

- 15.1. Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município de Araucária através do endereço eletrônico <http://diariooficial.araucaria.pr.gov.br/> e no Mural do Paço Municipal da Prefeitura de Araucária.
- 16.2. Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas qualquer cidadão poderá protocolar, no Protocolo Geral da Prefeitura, impugnação ao ato convocatório do Pregão.
- 16.3. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.
- 16.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 16.5. A qualquer tempo o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ou aumento daqueles praticados no mercado, cabendo ao órgão gerenciador convocar as empresas registradas para negociar o novo valor.

- 16.6. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso, desde que devidamente comprovados através de cálculos e da documentação pertinente, e após aprovação dos órgãos interessados.
- 16.7. A vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas quantidades previstas em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial, considerando-se os preços unitários.
- 16.8. A vencedora é responsável pelos danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo resultante da contratação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e acompanhamento do MUNICÍPIO.
- 16.9. São de responsabilidade da contratada todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da contratação e a sua inadimplência não transfere ao MUNICÍPIO a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente.
- 16.10. A vencedora é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- 16.11. O Município, direta ou indiretamente, fiscalizará e acompanhará o cumprimento do contrato.
- 16.12. O Município rejeitará, no todo ou em parte, os produtos ou serviços em desacordo com o exigido neste Edital.
- 16.13. O Município reserva-se, ainda, o direito de paralisar ou suspender a qualquer tempo o serviço contratado, mediante o pagamento único e exclusivo daqueles já entregues, considerando-se para tanto os preços unitários.
- 16.14. A vencedora se obriga a manter, durante toda a vigência da ata de registro de preços e na contratação, se houver, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 16.15. Pode o presente Pregão ser revogado ou anulado sem que caiba ao licitante qualquer tipo de indenização.
- 16.16. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- 16.17. Integram o presente Edital:
 - Anexo I – Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos habilitatórios;
 - Anexo II – Termo de referência;
 - Anexo III – Modelos de declarações;
 - Anexo IV – Modelo da proposta de preços;
 - Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.

- 16.18. Dúvidas a respeito deste Pregão poderão ser dirimidas das 09h às 12h ou das 13h30 às 16h30, no Departamento de Licitações e Compras, Rua Pedro Druszczyk, nº 160, 1º andar, Araucária, Paraná, (41) 3614-1454/3614-1509.

Araucária, 26 de agosto de 2016.

JUCILEIDE VIANA DOS REIS DUBIELA
PREGOEIRO

ANEXO I – MODELO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

Pregão nº: 063/2016

Processo Licitatório nº: 7599/2016

O abaixo assinado, senhor _____, R.G. nº _____, representante legal da empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sua sede (endereço completo), em conformidade com o disposto no Artigo 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520/02, DECLARA que a empresa supracitada cumpre plenamente os requisitos habilitatórios exigidos no Edital que rege o certame acima indicado.

Local e data

Assinatura do Representante Legal da empresa
RG do declarante

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

1. QUADRO DE QUANTIDADES E CUSTOS

LOTE 1- CARNE VERMELHA

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
1	202643	KG	CARNE EM ISCAS DE PRIMEIRA: congelada (patinho, coxão mole ou alcatra), para "stroganoff" com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponervoses, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, contendo 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF/DIPOA e/ou SIP/POA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 20,96	12.000	100		500	12.600	264.096,00
2	137111	KG	CARNE DE PRIMEIRA DE PATINHO, cortada em bifos, com no máximo 120g resfriado, sem gordura excessiva, acondicionada em embalagem atóxica, flexível, resistente e transparente, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	R\$ 22,42	6.000	80		300	6.380	143.039,60
3	178799	KG	CARNE BOVINA MOÍDA, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora e patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponervoses, embalada á vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, contendo 1kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 20,68	31.000	50		700	31.750	656.590,00
4	178802	KG	COSTELA BOVINA, congelada sem osso, em cubos de 60 gramas, com no máximo de 10% de gordura extra muscular, em embalagens plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente de 1kg. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 17,26	4.000	50		400	4.450	76.807,00
5	178804	KG	FÍGADO BOVINO cortadas em iscas, resfriado, acondicionado em pacote plástico transparente e resistente, em embalagens de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, embalado á vácuo. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	R\$ 13,60	800	30		200	1.030	14.008,00

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
6	178805	KG	MUSCULO BOVINO congelado, cortado em cubos de 2X2 cm, com no máximo 5% de gordura, embalado em pacote plástico atóxico, flexível, transparente e resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 1kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 17,86	14.000	50		600	14.650	261.649,00
7	209873	KG	PATINHO BOVINO S/ OSSO (CUBOS) congelado, cortado em cubos de 2X2 cm, congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual dos cubos, em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com peso de 1 a 2Kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 23,23	6.000	50		400	6.450	149.833,50
8	209875	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA COZIDA, congelada contendo em sua composição carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, proteína de soja e estabilizante. O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico, em embalagem de polietileno atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, com etiqueta de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento em embalagem de 1 a 2kg. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Cada unidade deverá conter 03 a 25g e sem adição de pimenta.	R\$ 16,73	10.000	50		200	10.250	171.482,50
9	212276	KG	CARNE MOÍDA COZIDA/ ASSADA E CONGELADA, de primeira categoria, congelada individualmente com tecnologia de IQF. Em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagens pesando de 1 a 2kg. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 23,90	6.000	30		100	6.130	146.507,00

LOTE 2 – CARNE DE FRANGO

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
10	200784	KG	COXINHA DA ASA, congelado, em embalagem atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 9,62	6.000	100		150	6.250	60.125,00

ITEM	CÓD. GIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
11	206015	KG	BIFE DE PEITO SEM OSSO, resfriado, em embalagem atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	R\$ 13,21	22.000	50		600	22.650	299.206,50
12	206016	KG	CORAÇÃO DE FRANGO, congelado, em embalagem atóxica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 13,45	1.000	50		100	1.150	15.467,50
13	206017	KG	MOELA DE FRANGO, congelado, em embalagem atóxica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 6,69	1.000	50		60	1.110	7.425,90
14	178622	KG	SOBRECOXA DE FRANGO resfriado, embalado em pacote plástico transparente, atóxico e resistente de até 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	R\$ 7,08	22.000	100		800	22.900	162.132,00
15	212277	KG	CARNE DE FRANGO EM TIRAS AO MOLHO ROSADO COZIDA E CONGELADO, contendo em sua composição peito de frango em tiras (peito de frango, água, sal, estabilizante), molho rosado (água, extrato de tomate, leite em pó, ketchup, creme de leite em pó). Aromatizante idêntico ao natural. Em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagens pesando de 1 a 2 kg. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 17,20	4.800			150	4.950	85.140,00
16	212278	KG	PEITO DE FRANGO CONGELADO EM TIRAS, congelado individualmente (IQF), contendo em sua composição: Peito de frango, sal. Em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagens pesando de 1 a 2 kg. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 19,38	4.000	50		400	4.450	86.241,00
17	206027	KG	ROCAMBOLE DE FRANGO, carne de frango sem osso, recheada com legumes, congelado. Produto acondicionado em embalagens do tipo Termo-encolhível congelado, em embalagem de 1 a 2 kg. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 20,83	1.000			150	1.150	23.954,50

LOTE 3 – CARNE SUÍNA

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
18	212279	KG	CARNE SUÍNA SEM OSSO, cortada em cubos ou iscas, congelamento individual (IQF), em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com peso de 1 a 2 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	R\$ 18,40	15.000	50		500	15.550	286.120,00
19	179387	KG	PRESUNTO FATIADO, presunto cozido com 100% de carne suína, sem capa de gordura. Embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Separados em embalagens de 1 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.	R\$ 20,44	2.000	50	45	800	2.895	59.173,80

LOTE 4 – PEIXE

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
20	209876	KG	FILÉ DE TILÁPIA, congelado, sem escamas, pele, couro e espinhas, com perda máxima de peso no degelo de 2% do peso bruto. O produto deve ser acondicionado em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. As embalagens deverão ser de 1 kg. Prazo de validade mínima 10 meses a contar da data de entrega.	R\$ 25,85	10.000	80		600	10.680	276.078,00

LOTE 5 – LINGUIÇAS

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
21	178817	KG	LINGUIÇA DE FRANGO em gomos de aproximadamente 90g, sem pimenta, congelada, recheio magro, embalados em saco de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	R\$ 12,06	10.000	50		300	10.350	124.821,00
22	202645	KG	LINGUIÇA SUÍNA tipo toscana SEM PIMENTA congelada em saco de polietileno vedado com peso líquido de 1 kg, com etiquetas de identificação (validade, procedência, nº registro no SIF) em cada embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	R\$ 13,49	10.000	50		300	10.350	139.621,50

LOTE 6 – SALSICHA

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
23	178807	KG	SALSICHA TIPO VIENA, congelada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 2,5 a 3 kg. Rótulo contendo a identificação da empresa, com prazo de validade e fabricação. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	R\$ 5,38	14.000	50		400	14.450	77.741,00

LOTE 7 – PÃES

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
24	113230	Unid.	BOLO em formato redondo com peso de 400 a 500g, acondicionado em sacos de polipropileno (papel firme). Contendo farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico e ferro, açúcar refinado, ovos in natura, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal refinado, fermento químico, sabor laranja, coco e chocolate. Com validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	R\$ 7,30	9.000	30	300	200	9.530	69.569,00
25	106039	Pacote	BROA ÚMIDA DE MILHO FATIADO, com peso entre 350 a 400g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 6,79	25.000	30	40	2.000	27.070	183.805,30
26	178617	Unid.	CHINEQUE, contendo farofa, elaborado com farinha, margarina, açúcar e canela. Diversas coberturas como: goiabada, creme, banana, pesando entre 50 e 80 gramas. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 0,74	120.000	350	1.500	10.000	131.850	97.569,00
27	178837	Pacote	PÃO DE LEITE FATIADO, com peso de 400 a 450g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 5,54	25.000	30	50	5.000	30.080	166.643,20
28	178840	Pacote 300 Gr	PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA, vitaminado em pacotes com 300g em embalagem transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 6,94	8.000			1.000	9.000	62.460,00
29	178834	Unidade	PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG - peso unitário de 50 a 60g. Em pacotes de 10 a 40 unidades. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 0,43	120.000	1.000		12.000	133.000	57.190,00
30	178835	Unidade	MINI PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG - peso unitário 25 a 40g. Em pacotes de 10 a 40 unidades. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 0,30	30.000		2.000	2.000	34.000	10.200,00
31	212280	Pacote	PÃO FATIADO ENRIQUECIDO COM GRÃOS, contendo no mínimo 10 grãos, com peso entre 350 a 400g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. O produto deverá conter em sua composição grãos como: quinoa, cevada, centeio integral, trigo integral, linhaça, aveia e gergelim. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 8,37	20.000	30		5.000	25.030	209.501,10

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
32	209877	Unidade	PÃO MINI HAMBÚRGUER (BAMBINO), peso unitário 25g. Em pacotes de 10 unidades a 40 unidades. O produto deverá conter quinoa, cevada, centeio integral, trigo integral, linhaça, aveia e gergelim em sua composição. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 0,58	30.000			5.000	35.000	20.300,00
33	122506	Pacote	PÃO DE MANTEIGA FATIADO, com peso entre 350 a 400g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 5,79	25.000	30		5.000	30.030	173.873,70
34	202647	Pacote Contendo 8 Unidades	PÃO TIPO CROISSANT, embalagem plástica, atóxica, pesando 300g, aproximadamente contendo 8 unidades. Cada unidade deverá pesar de 35 a 40g. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 10,07	28.000		400		28.400	285.988,00
35	212281	Pacote	PÃO DE CHIA E MACADÂMIA FATIADO, com peso entre 350 a 400g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fermento biológico, macadâmia, castanha de caju, grão de trigo, açúcar cristal, fibra de trigo, óleo de soja e chia. Isento de gordura trans. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 11,35	25.000	30	100	500	25.630	290.900,50
36	212282	Pacote	PÃO DE IOGURTE COM CENOURA, com peso entre 350 a 400g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Contendo em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura, aveia em flocos, fibra de trigo, fermento biológico, sal, leite fermentado, conservador propionato de cálcio. Com validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 13,07	25.000			500	25.500	333.285,00

LOTE 8 – MASSAS

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
37	178849	KG	MASSA FRESCA PARA LASANHA, resfriada, formato retangular, separadas individualmente, em embalagem de 500 gramas.	R\$ 11,31	1.000	10		200	1.210	13.685,10

LOTE 9 – DERIVADOS DO LEITE

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
38	178826	Kg	QUEIJO MUÇARELA FATIADO, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, separado em embalagens de 1 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com validade mínima de 15 dias após a data de fabricação.	R\$ 22,25	2.000	50	50	1.000	3.100	68.975,00

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
39	1788228	Kg	REQUEIJÃO obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação, ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil, em embalagens contendo de 180 a 250g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com validade mínima de 45 dias após a data de fabricação.	R\$ 21,24	3.000		30	100	3.130	66.481,20
40	178831	Litro	BEBIDA LÁCTEA, embalagem de filme flexível de polietileno leitoso de 1 litro, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 25 dias, com registro no Ministério da Agricultura, sabores diversos.	R\$ 6,47	18.000		300	2.000	20.300	131.341,00
41	178832	Unid.	IOGURTE com polpa de fruta, sabores morango, coco, salada de frutas, doce de leite. Embalagem tipo bisnaguinha, 120ml. Prazo de validade no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.	R\$ 2,65	30.000			1.000	31.000	82.150,00
42	206035	Unid.	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE MORANGO, a unidade deverá pesar no mínimo 90 gramas. Prazo de validade: 20 dias a partir da data de entrega.	R\$ 0,69	25.000		2.000	4.000	31.000	21.390,00
43	209878	Unid.	IOGURTE INTEGRAL SEM LACTOSE, contendo leite integral, espessante, goma xantana, goma guar, fermento lácteo e enzima lactase. Contendo pedaços de frutas. A unidade deverá pesar entre 90 a 120g. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	R\$ 3,92	500			200	700	2.744,00

LOTE 10 – DIETAS ESPECIAIS

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
44	178863	KG	BISCOITO SEQUILHO. Sem glúten e sem lactose. Embalagens pesando no máximo 150g.	R\$ 41,23	150		30	20	200	8.246,00
45	178865	KG	BISCOITO CASADINHO CHOCOLATE. Sem glúten e sem lactose. Embalagens pesando no máximo 150g.	R\$ 45,96	150		30	10	190	8.732,40
46	206036	KG	ESFIHA DE CARNE sem glúten e sem lactose, congelada, Pesando no máximo 100 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	R\$ 50,00	150	10		10	170	8.500,00
47	178871	KG	EMPADÃO DE FRANGO, sem glúten, congelado, pesando no máximo 180 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega,	R\$ 52,50	400	10		10	420	22.050,00
48	178872	KG	LASANHA BOLONHESA, sem glúten e sem lactose, congelada, pesando no máximo 180 gramas. Embalagem de alumínio.	R\$ 40,04	350			10	360	14.414,40
49	178873	KG	LASANHA DE FRANGO sem glúten e sem lactose, congelada, pesando no máximo 180 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega,	R\$ 40,04	350			10	360	14.414,40
50	178874	KG	MASSA DE PIZZA PEQUENA. sem glúten e sem lactose, congelada, Embalagem contendo 6 unidades, cada embalagem deverá pesar 350g. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	R\$ 41,37	200			30	230	9.515,10
51	178875	KG	MINI TORTA MOUSSE, pesando aproximadamente 120 gramas, congelada. Não deverá conter glúten e lactose.	R\$ 56,67	180			10	190	10.767,30

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
52	206022	KG	PASTEL ASSADO DE CARNE sem glúten e sem lactose, congelado, pesando no máximo 40 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	R\$ 48,50	350	10		10	370	17.945,00
53	206023	KG	PASTEL ASSADO DE FRANGO sem glúten e sem lactose, congelado, pesando no máximo 40 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	R\$ 48,50	350	10		10	370	17.945,00
54	178866	KG	BISCOITO DE LARANJA. Sem glúten e sem lactose. Embalagens pesando no máximo 150g.	R\$ 48,50	200		30	10	240	11.640,00
55	178867	KG	BOLO TIPO MUFFINS DE CENOURA. Sem glúten e sem lactose. Embalagem contendo 4 unidades. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 40g.	R\$ 48,83	100		40	10	150	7.324,50
56	206024	KG	BOLO TIPO MUFFINS DE CHOCOLATE. Sem glúten e sem lactose. Embalagem contendo 4 unidades. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 40g.	R\$ 48,83	80		90	10	180	8.789,40
57	178869	KG	BOLO TIPO MUFFINS DE LARANJA. Sem glúten e sem lactose. Embalagem contendo 4 unidades. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 40g.	R\$ 48,83	80		40	10	130	6.347,90
58	178878	KG	PÃO DE BATATA sem glúten e sem lactose, congelada, pesando no máximo 500 gramas. Embalagem plástica transparente.	R\$ 32,75	400			20	420	13.755,00
59	178879	KG	PÃO DE MILHO. Sem glúten e sem lactose, congelada, pesando no máximo 500 gramas. Embalagem plástica transparente.	R\$ 32,50	400			20	420	13.650,00
60	178880	KG	PÃO INTEGRAL COM LINHAÇA SEM GLÚTEN e sem lactose, congelada, pesando no máximo 500 gramas. Embalagem plástica transparente	R\$ 32,33	400			20	420	13.578,60

LOTE 11 – PRODUTOS CONGELADOS

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
61	202652	UNID.	MINI PIZZA REDONDA DE MUÇARELA. O produto deverá conter: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo de soja, açúcar e sal. Molho: água, polpa de tomate, temperos, queijo muçarela e orégano. Cada unidade deverá ser embalada individualmente em sacos de polietileno tubular liso, transparente, atóxico, lacrado. Peso mínimo de 50 e máximo de 70g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, tabela de informações nutricionais. Prazo de Validade: 120 dias, a contar da data de entrega.	R\$ 2,74	15.000			5.000	20.000	54.800,00
62	202654	KG	PÃO DE QUEIJO CONGELADO a -12°C (ou mais frio) contendo água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, leite em pó e sal. Peso unitário, aproximadamente 50g. Embalados em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente. Peso: 1 kg. Prazo de Validade: 120 dias, a contar da data de entrega.	R\$ 13,34	1.200		60	600	1.860	24.812,40

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
63	202656	KG	EMPANADOS DE PEIXE. O produto deverá conter: carne mecanicamente separada de peixe, farinha de trigo enriquecido com ácido fólico, amido, gordura vegetal de óleo de algodão, proteína texturizada de soja, ovo em pó, coentro em pó, alho em pó e cebola em pó. Cada unidade deverá pesar no máximo 20g. Embalados em saco de polietileno de alta densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pensando entre 2 a 15 kg cada saco. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de entrega.	R\$ 20,21	3.000				3.000	60.630,00
64	202657	UNID.	MASSA CONGELADA A BASE DE LEITE, sabor MORANGO. Em potes plásticos de 200ml. Contendo informação nutricional e sobre glúten em sua embalagem. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data da entrega.	R\$ 4,05	28.000			1.000	29.000	117.450,00
65	206030	KG	POLPA DE FRUTAS SABORES DIVERSOS de primeira qualidade e de boa procedência deve ser entregue congelada, indicando o prazo de validade. Sabores como: acerola, goiaba, morango, manga, abacaxi.	R\$ 12,80	3.000	30		600	3.630	46.464,00
66	209879	KG	NHOQUE CONGELADO DE SOJA TRICOLOR com beterraba e espinafre, contendo em sua composição farinha de soja integral não transgênico, extrato de soja não transgênico, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, ovo, beterraba desidratada, espinafre desidratado, sal, água. Em embalagem de 1 kg. Prazo de validade 5 meses a contar da data de entrega.	R\$ 17,83	5.000			50	5.050	90.041,50

LOTE 12 – PRODUTOS ASSADOS/CONGELADOS

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
67	209869	UNID.	TROUXINHAS DE CALABRESA COM REQUEIJÃO CONGELADAS, embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades pesando 30 gramas cada. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	R\$ 1,63	28.000			1.000	29.000	47.270,00
68	15825	UNID.	CROISSANT, congelados e embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades. Direto ao forno nos seguintes recheios: frango com requeijão, queijo e presunto ou de chocolate, pesando 30 gramas cada. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	R\$ 1,85	28.000			1.000	29.000	53.650,00
69	209870	UNID.	PÃO DE CENOURA embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades. Recheado com requeijão, pesando 30 gramas cada. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	R\$ 1,68	28.000		1.000	1.000	30.000	50.400,00

ITEM	CÓD. GIIG.	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR MÁX. UNIT./R\$	SMED	FUNRE BOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR TOTAL MÁXIMO/R\$
70	209871	UNID.	PÃO DE BATATA INTEGRAL embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades. Recheado com requeijão, pesando 30 gramas cada. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	R\$ 1,85	28.000		1.000	1.000	30.000	55.500,00
71	111117	UNID.	SFIHA embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades, pesando 30 gramas cada. Direto ao forno nos seguintes recheios: carne, frango com requeijão, queijo e presunto. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	R\$ 3,08	28.000	150		3.000	31.150	95.942,00

OBS.: Esta licitação é do **tipo menor preço por item** e por esta razão a sequência dos itens está numerada de forma contínua. A organização por lotes se dá apenas para organização das “características gerais” dispostas no item abaixo.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

2.1 CARNE BOVINA

2.1.1. Características gerais

- A carne bovina deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária.
- As carnes devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos.
- Deverá se apresentar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas acima do limite permitido por lei.
- As carnes moída e em iscas, deverão ser de primeira qualidade, tipo patinho, coxão mole ou alcatra, isentas de cartilagem de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses. Os pedaços do músculo em cubos deverão ser de 02 (dois) a 03 (três) centímetros de diâmetro.
- Todas as carnes bovinas deverão conter no máximo 5% de gordura, com exceção da costela, que poderá ter até 10%.

2.1.2. Características Organolépticas

- Aparência: própria, não amolecida e nem pegajosa.
- Odor: característico.
- Cor: própria, sem manchas esverdeadas.
- Sabor: próprio

2.1.3. Características Microbiológicas

- Salmonella sp: ausência em 25 g

2.1.4. Características da Embalagem

- As carnes dos itens **01, 02, 03, 04, 05 e 06** deverão ser entregues em embalagem de polietileno plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade de produto até o consumo.
- As embalagens deverão ser de 01 kg.
- As carnes dos itens **07, 08 e 09** deverão ser entregues em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos,

devidamente lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade de produto até o consumo. As embalagens poderão ser de 01 a 02kg.

- d) Nos produtos resfriados, o prazo de validade não poderá ser inferior a 07 (sete) dias por ocasião da entrega.
- e) Nos produtos congelados, o prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) meses da data de entrega.
- f) Os produtos resfriados não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.

2.2 CARNE DE FRANGO

2.2.1. Características gerais

- a) As aves abatidas deverão ser sadias, sob controle sanitário do SIF/DIPOA ou SIP/POA ou SISBI.
- b) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA ou SISBI), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- c) As carnes de aves deverão apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos.

2.2.2. Características Organolépticas

- a) Aparência: própria, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa.
- b) Odor: característico.
- c) Cor: própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas.
- d) Sabor: próprio.

2.2.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella sp: ausência em 25 g

2.2.4. Características da Embalagem

- a) A embalagem individual do produto deverá ser transparente, resistente, atóxica, higienicamente adequada e devidamente vedada.
- b) O produto resfriado deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias, contando a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 07 (sete) dias por ocasião da entrega.
- c) Os produtos resfriados não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.
- d) Nos produtos congelados, o prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) meses da data de entrega.

2.3 CARNE SUÍNA

2.3.1. Características gerais

- a) A carne suína deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária.
- b) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA ou SISBI), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- c) As carnes devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos.
- d) Deverá se apresentar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas acima do limite permitido por lei.

2.3.2. Características Organolépticas

- a) Aparência: própria, não amolecida e não deve apresentar a superfície pegajosa.

- b) Odor: característico, ausência de odor desagradável ou ranço.
- c) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.
- d) Sabor: próprio

2.3.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella sp: ausência em 25 g

2.3.4. Características da Embalagem

- a) As carnes deverão ser entregues embaladas em pacotes de polietileno individual atóxico, transparente, resistente, higienicamente adequado e devidamente vedado, garantindo a integridade do produto até o consumo. Com rótulo aprovado pelo órgão competente. As embalagens deverão ser de 1 a 2 kg.
- b) No item 19 (presunto), a embalagem deverá ser de 1kg.
- c) O prazo de validade dos produtos resfriados não poderá ser inferior a 15 (quinze) dias por ocasião da entrega.
- d) Os produtos resfriados não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.

2.4 CARNE DE PEIXE

2.4.1. Características Gerais

- a) A Carne de peixe deverá ser proveniente de Filé de tilápia, e ser processada conforme as normas Higienico-Sanitárias vigentes.
- b) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA ou SISBI), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.

2.4.2. Características Organolépticas

- a) Cor: Característico da Espécie, sem manchas ou hematomas.
- b) Sabor: Característico da espécie, leve e pouco acentuado.
- c) Odor: Típico de pescado fresco.
- d) Firmeza muscular: Firme e elástica.
- e) Estrutura muscular: Sem danos.
- f) Aspecto geral: normal, sem alterações.

2.4.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella: ausência em 25 gramas;
- b) Estafilococos: máximo de 1000 UFC/g

2.4.4. Características da Embalagem

- a) As carnes deverão ser entregues embaladas em pacotes de polietileno atóxico, transparente, resistente, higienicamente adequada e devidamente vedada, garantindo a integridade do produto até o consumo. As embalagens deverão ser de 1kg.

2.5 LINGUIÇAS E SALSICHAS

2.5.1. Características gerais:

- a) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA ou SISBI), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- b) A salsicha tipo viena não poderá conter mais que 2% de amido, mais que 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfato, não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação.
- c) A linguiça frescal, tipo toscana, deverá ser de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes e adicionada de condimentos naturais, exceto pimenta.

- d) A linguiça de frango, deverá ser de carne pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, sem pimenta.

2.5.2. Características Organolépticas

- a) Aparência: própria, não deve apresentar superfície pegajosa.
- b) Odor, característico.
- c) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.
- d) Sabor: próprio

2.5.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella sp: ausência em 25 g;
- b) Coliformes fecais (NMP): máximo 5x10/g;
- c) Clostridio sulfito redutores a 46° máximo 5 x 10 /g;
- d) Staphilococcus aureus (NMP): máximo 10/g;

2.5.4. Características da Embalagem

- a) A embalagem individual dos produtos (linguiça de frango e linguiça toscana) deverá ser de saco de polietileno transparente, resistente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (a vácuo), contendo 1kg em cada embalagem.
- b) A linguiça tipo toscana e linguiça de frango deverão apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.
- c) A salsicha deverá ser em embalagem transparente devidamente acondicionada em pacotes de 2,5 a 3 kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

2.6 PÃES

2.6.1. Características Gerais

- a) Os produtos deverão ser elaborados com matérias-primas adequadas, utilizando-se somente componentes permitidos por lei;
- b) O peso unitário da broa úmida de milho deverá ser de 350 a 400g e conter de 12 a 15 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- c) O peso unitário do pão de leite fatiado deverá ser de 400 a 450g e conter de 15 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- d) O peso unitário do pão enriquecido com grãos fatiado deverá ser de 350 a 400g e conter de 16 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- e) O peso unitário do pão de manteiga fatiado deverá ser de 350 a 400g e conter de 12 a 15 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- f) O peso unitário do pão de leite tipo hot dog deverá ser de no mínimo 50g (cinquenta gramas) e no máximo de 60g (sessenta gramas), acondicionado em embalagens contendo de 10 a 40 unidades, apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- g) O peso unitário do mini pão de leite tipo hot dog deverá ser de no mínimo 25 (vinte e cinco) e no máximo 40g (quarenta gramas), apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais, acondicionados em embalagem contendo de 10 a 40 unidades;
- h) O peso unitário do pão de chia e macadâmia fatiado deverá ser de 350 a 400g e conter de 12 a 16 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;

- i) O peso unitário do pão de iogurte com cenoura fatiado deverá ser de 350 a 400g e conter de 16 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- j) Os produtos não deverão apresentar-se amassados ou com características que não sejam as adequadas ao produto.

2.6.2. Quanto à embalagem

- a) Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada que garanta a sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido;
- b) Deverão constar na embalagem o local de fabricação, a data de fabricação, o prazo de validade, os ingredientes e o peso.
- c) Quanto ao prazo de validade no momento da entrega:
- d) O prazo de validade deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.

2.7 MASSAS

- a) Os produtos deverão ser elaborados com matérias-primas adequadas, determinando sabor, odor e aspecto adequados aos produtos;
- b) As massas deverão apresentar uniformidade quanto ao tamanho e formato, e serem separadas individualmente com filme de polietileno virgem;
- c) Os produtos não deverão apresentar-se amassados ou com características que não sejam as adequadas ao produto.
- d) O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, que garantam a sua qualidade original chegando às unidades educacionais de maneira íntegra e protegida contra insetos, sujidades e outros que possam prejudicar a qualidade do produto.
- e) O prazo de validade do produto não deverá ser inferior a 15 (quinze) dias da fabricação, no momento da entrega.
- f) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior à 10°C no ato da entrega.

2.8 DERIVADOS DO LEITE

2.8.1. IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE MORANGO

2.8.1.1. Características gerais

- a) O **iogurte** deverá conter leite pasteurizado semidesnatado e / ou leite em pó reconstituído semidesnatado, açúcar e ou xarope de açúcar e ou açúcar líquido, preparado de morango (água, açúcar líquido invertido, polpa de morango, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, corante artificial bordeaux, corante artificial vermelho ponceau 4R, corante artificial azul brilhante, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato de potássio), mix (amido modificado, proteínas lácteas, estabilizantes: gelatina e goma guar), leite em pó desnatado, fermento lácteo e corante carmin cochonilha nas quantidades determinadas por legislação específica.

2.8.1.2. Características organolépticas

- a) Cor, odor e sabor próprios.

2.8.1.3. Características microbiológicas

- a) Deverá obedecer a legislação vigente.

2.8.1.4. Características da embalagem

- a) O iogurte deverá ser acondicionado em copos plásticos atóxicos, resistentes, devidamente vedados, que garantam sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido, obedecendo a legislação em vigor. Cada unidade/copo deverá conter no mínimo 90g (gramas).
- b) A rotulagem deverá obedecer à legislação específica, contendo prazo de validade, ingredientes, número de registro no órgão competente.
- c) O produto deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 20 dias no momento da entrega.
- d) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 10°C no ato da entrega.

2.8.2. BEBIDA LÁCTEA

2.8.2.1. Características gerais da bebida láctea

- a) A bebida láctea deverá ser elaborada com leite, preparado de fruta e demais ingredientes nas quantidades determinadas por legislação específica. Sabores diversos.
- b) Conter no mínimo 110 mg de cálcio e 2,5 g de proteína em 100 ml.

2.8.2.2. Características organolépticas

- a) Cor, odor, textura e sabor próprios.

2.8.2.3. Características microbiológicas

- a) Coliformes fecais: no máximo 10 nmp/g;
- b) Salmonella: ausência em 25 g;
- c) Bolores e leveduras: no máximo 103 UFC/g;
- d) Staphilococcus aureus: no máximo 103 UFC/g

2.8.2.4. Características da embalagem

- a) O produto deverá apresentar embalagem de filme flexível de polietileno leitoso, atóxico, resistente e devidamente vedada, que garanta a sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido, obedecendo a legislação em vigor.
- b) Cada embalagem deverá conter 1000 ml (mil mililitros).
- c) A rotulagem deverá obedecer à legislação específica, contendo prazo de validade, ingredientes, número de registro no órgão competente.
- d) O produto deverá ter validade mínima de 25 (vinte e cinco) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que no momento da entrega este prazo não poderá ser inferior a 20 (vinte) dias.
- e) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 10°C no ato da entrega.

2.8.3. REQUEIJÃO CREMOSO

2.8.3.1. Características gerais

- a) **Requeijão cremoso:** É aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*.
- b) No momento da entrega a temperatura do mesmo não deve ser superior a 10° C.
- c) O produto deve ser embalado em potes plásticos transparentes, atóxicos, que permitam o empilhamento adequado, conforme legislação vigente, e as embalagens devem conter de 180g a 250g.
- d) O produto deverá ter validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que no momento da entrega este prazo não poderá ser inferior a 40 (quarenta) dias.

- e) Ingredientes obrigatórios do requeijão cremoso: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*.

2.8.3.2. Características sensoriais:

- a) Consistência: untável.
- b) Textura: cremosa fina lisa.
- c) Cor: característica.
- d) Odor: característico.

2.8.4. QUEIJO TIPO MUÇARELA

2.8.4.1. Características gerais:

- a) Queijo tipo muçarela: O produto deverá ser elaborado somente com componentes permitidos e nas quantidades determinadas por lei;
- b) O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

2.8.4.2. Características organolépticas:

- a) Cor, odor e sabor próprios;

2.8.4.3. Características da embalagem:

- a) O produto deverá ser embalado em pacotes plásticos individuais de polietileno atóxico transparente, devidamente vedado, com rótulo aprovado pelo órgão competente e de acordo com a legislação vigente;
- b) Cada embalagem deverá conter 1 kg.
- c) O acondicionamento deve ser feito em recipientes higienicamente adequados.
- d) Os produtos deverão ter prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 10 (dez) dias no momento da entrega.
- e) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior à 7°C no ato da entrega.

2.9 DIETAS ESPECIAIS

2.9.1. Características Gerais:

- a) Sem glúten
- b) Sem lactose
- c) No momento da entrega: esfihas, empadão, lasanhas, mini tortas, pastéis e pães deverão estar congelados.

2.10 ASSADOS/CONGELADOS

2.10.1 Características Gerais

- a) Trouxinhas de calabresa com requeijão deverão ter em sua composição farinha de trigo, margarina folhada, açúcar, fermento e sal, pesando 30g. Embalagem contendo 20 unidades.
- b) Croissant deverá conter farinha de trigo, margarina folhada, leite, açúcar, fermento, ovo e sal, pesando 30g. Embalagem contendo 20 unidades.
- c) Pão de cenoura deverá conter farinha de trigo, margarina, cenoura, leite, açúcar, fermento, ovo e sal, pesando 30g. Embalagem contendo 20 unidades.
- d) Pão de batata integral deverá conter farinha de trigo integral, margarina, batata, leite, açúcar, fermento, ovo e sal, pesando 30g. Embalagem contendo 20 unidades.
- e) Sfiha deverá conter farinha de trigo, água, leite, margarina, ovos, fermento, açúcar e sal, pesando 30g. Embalagem contendo 20 unidades.

3. DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

- 3.1. Todos os licitantes deverão apresentar **UMA amostra de cada item em até 5 (cinco) dias úteis** contados da data de encerramento da sessão pública de abertura do pregão, no Departamento de Alimentação Escolar, sito na Rodovia do Xisto, nº 6868 - Araucária – PR, a partir das 8:00h até as 16:00h, Fone: (41) 3905-6021 / 3901-5226;
- 3.2. As amostras serão válidas somente para esta Licitação;
- 3.3. A não apresentação das amostras acarretará na desclassificação dos itens cotados;
- 3.4. As amostras entregues deverão estar identificadas através de etiquetas contendo: Nome da empresa participante, nome do produto, número do Processo Licitatório e do item correspondente ao da proposta, juntamente com uma relação, em papel timbrado da empresa, descrevendo todas as amostras entregues e marca do produto;
- 3.5. Serão retidas amostras dos gêneros classificados para aquisição, sendo devolvidas as demais. O prazo limite para retirada de amostras será de 06 (seis) dias úteis, após homologação do resultado;
- 3.6. As amostras não retiradas dentro do prazo mencionado serão doadas às Unidades Escolares (CMEI's e Escolas) não cabendo nenhum recurso por parte da proponente;
- 3.7. O Departamento de Alimentação Escolar, no prazo de cinco (cinco) dias úteis, emitirá laudo referente às amostras encaminhando ao pregoeiro para divulgação do resultado final;
- 3.8. Todos os documentos apresentados deverão ser legíveis e dentro do prazo de validade;
- 3.9. Toda documentação deverá ser apresentada por documento original, fotocópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação. Também serão aceitos documentos que possam ter sua autenticidade verificada através da *internet*, em *sites* oficiais dos órgãos emissores;
- 3.10. A não apresentação da amostra, bem como de TODA documentação exigida para o item cotado, implicará na desclassificação da proposta da licitante;
- 3.11. As amostras serão avaliadas quanto:
 - a) Adequação e resistência da embalagem apresentada;
 - b) Características do produto quanto ao aspecto, cor, sabor, odor e textura;
 - c) Rotulagem (a qual deverá obedecer à legislação em vigor);
 - d) Prazo de validade;
 - e) Adequação do produto às especificações do Edital.

3.12. Da documentação técnica

As amostras deverão ser entregues acompanhadas da seguinte documentação técnica, devidamente identificada a qual item se refere, conforme segue:

3.12.1. Carnes (Bovina, Frango, Suína), Peixe, Linguiças, Salsichas e Presunto

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante do item cotado, com a data de inspeção válida;
- b) Registro no SIF ou SIP ou SISBI ou DIPOA;
- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica;
- e) **Com exceção do abate**, deverá ser apresentada Licença Sanitária, de todos os estabelecimentos onde o produto for armazenado até a entrega final desde o processamento do produto, constatando que estão aptos para funcionamento e com a data de inspeção válida.
- f) **Observação:** Com relação às Licenças Sanitárias solicitadas nas alíneas "a" e "e", no caso dos estabelecimentos enquadrados na categoria de entreposto, deverá necessariamente ser apresentada a licença sanitária e os registros no SIF/SIP/SISBI/DIPOA dos produtos, já no caso dos estabelecimentos enquadrados na categoria de produção, transformação, armazenamento e distribuição, conforme legislação vigente, fica isenta a apresentação das licenças sanitárias, uma vez que a aptidão sanitária será verificada pela documentação exigida pela alínea "b".

3.12.2. Laticínios (queijo, Bebida Láctea, Requeijão e Iogurte)

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante do item cotado, com a data de inspeção válida;
- b) Registro no SIF ou SIP ou SISBI ou DIPOA;
- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica.
- e) **Observação:** Com relação à Licença Sanitária solicitada na alínea "a", no caso do estabelecimento enquadrado na categoria de entreposto, deverá necessariamente ser apresentada a licença sanitária e os registros no SIF/SIP/SISBI/DIPOA dos produtos, já no caso do estabelecimento enquadrado na categoria de produção, transformação, armazenamento e distribuição, conforme legislação vigente, fica isenta a apresentação da licença sanitária, uma vez que a aptidão sanitária será verificada pela documentação exigida pela alínea "b".

3.12.3. Pães, Massas Resfriadas, Salgados Resfriados e Produtos Para Dietas Especiais

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante com a data de inspeção válida.
- b) Comunicado do início de fabricação somente para os PÃES E SALGADOS RESFRIADOS;
- c) Ficha Técnica.

3.12.4. Produtos Congelados

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante com a data de inspeção válida;
- b) Registro no SIF ou SIP ou SISBI ou DIPOA;
- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica;
- e) **Observação:** Com relação à Licença Sanitária solicitada na alínea "a", no caso do estabelecimento enquadrado na categoria de entreposto, deverá necessariamente ser apresentada a licença sanitária e os registros no SIF/SIP/SISBI/DIPOA dos produtos, já no caso do estabelecimento enquadrado na categoria de produção, transformação, armazenamento e distribuição, conforme

legislação vigente, fica isenta a apresentação da licença sanitária, uma vez que a aptidão sanitária será verificada pela documentação exigida pela alínea "b".

4. PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 4.1. As entregas dos produtos deverão ser em até 03 (três) dias corridos contados da data de recebimento da nota de empenho;
- 4.2. Para os pedidos realizados pela Secretaria Municipal de Educação, o primeiro local de entrega deverá ser o Almoxarifado do Departamento de Alimentação Escolar até, no máximo, 8h30m horas;
- 4.3. O horário de entrega nas escolas municipais é das 8h00 às 11h30m e das 13h00 às 16h00;
- 4.4. As escolas municipais não receberão produtos no horário de almoço (11h30m às 13h00).

5. LOCAIS DE ENTREGA

5.1. CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CMEI's)

CMEI	RUA	BAIRRO	TELEFONE
Departamento de Alimentação Escolar	Rodovia do Xisto, 6868	Fazenda Velha	3901-5226 / 3905-6021
Aurora	Rua Rodrigo Pereira Gomes, 127	Jardim Alvorada	3901-5488
Barigui	Av. Centenário, 184	Barigui	3901-5487
Berneck	Rua Flamingo, s/n	Jardim Industrial	3095-6020
Califórnia	Rua Saracura, 1310	Jardim Califórnia	3901-5051
Cachoeira II	Av: Archelau de Almeida Torres,1203	Iguaçu	
Campina da Barra	Rua Miosótis, 183	Jardim São Francisco	3901-5191
Centro	Rua Alfredo Parodi,765	Centro	3614-1797
Centro II	Rua Professor Alfredo Parodi,1059	Centro	
Costeira	Rua Minas Gerais,11	Costeira	
Dalla Torre	Rua Catarina Zeni Senegali, 261	Jardim independência	3901-5232
Estação	Av. das Nações, s nº	Estação	3901-5316
Pré Escola Cachoeira	Av. Archelau de A. Torres, 1170	Jd. Iguaçu	3901-5082
Fazenda Velha	Av. Nossa Senhora dos Remédios, 909	Fazenda Velha	3901-5392
Gralha Azul	Nossa Senhora de Fátima s/n	Jd. Gralha Azul	3901-5408
Iguatemi	Rua João Gotfrid, 240	Jardim Iguatemi	3901-5312
Industrial	Rua Gralha Azul, 2.183	Jardim Industrial	3901-5483
Ipês	Rua ElvisBlaszczak, 45	Jd. Ipês	3901-5482
Jardim Conhecimento do	Rua São Vicente de Paula, 600	Centro	3901-5480
Plínio	Rua Maritacas, 50	Jardim do Plínio	3901-5485
Manoel Bandeira	Rua Amazonas, 82	Manoel Bandeira	3901-5231
Manoel Bandeira II	Rua Raimundo Suckow,371	Iguaçu	
Maranhão	Rua Francisco Drewniak, 60	Costeira	3901-5479
Parque das Pontes	Rua Diógenes Brasil Lobato,176	Centro	
Pequim	Rua Felix Klichowicz, 550	Jardim Pequim	3901-5257
Pequim II	Av: Independência,474	Pequim	
Planalto	Rua Antônio Mendes, 54	Jardim Planalto	3901-5478

Primavera	Rua Luiz Karas, 111	Costeira	3905-6085
S. F. de Assis (CSU)	Rua Estela L. Wzorek, 132	Fazenda Velha	3901-5476
Santa Clara	R. Azaléia, 8636	Jardim Santa Clara	3901-5169
Tindiquera	Rua João Wolski, 90	São Sebastião	3901-5192
Maria Ferreira de Lima	Praça Alfredo Markowicz, 69	Thomaz Coelho	3901-5270
Torres	Rua São Paulo, 813	Iguaçu	3905-6084
Tupi I	Rua Begônia, 1019	Jardim Tupy	3901-5474
Tupi II	Gerânios, 1504	Jardim Tupy	3901-5188
Vila Angelica	Av. das Araucárias, 3110	Thomaz Coelho	3901-5472

5.2. ESCOLAS MUNICIPAIS

ESCOLA MUNICIPAL	RUA	BAIRRO	TELEFONE
Almoxarifado do Depto. de Alimentação Escolar	Rodovia do Xisto, 6868	Fazenda Velha	3901-5226 3905-6021
Ensino Especial Joelma do Rocio Túlio	Maria de L. G. Kampa, 70	Centro	3901-5054 3901-5055
Dep. João Leopoldo Jacomel	Nossa Senhora de Fátima, S/N	Gralha azul	3901-5322
Ibraim Antônio Mansur	Nossa S. dos Remédios, 1360	Fazenda Velha	3901-5320
Irmã Elizabeth Werka	Rua Rodolpho Hasselmann, 531	Centro	3901-5469 3642-2436
Marcelino Luiz de Andrade	Tico-tico, 165	Jd. Condor	3901-5462
Pedro Biscaia	Rua Jardineira SN	Campina da Barra	3901-5285
Papa Paulo VI	J. K. de Oliveira, S/N	Dalla Torre	3901-5467
General Celso de Azevedo Deltro	Rua José Bonvim SN	Tindiquera	3901-5321
Sebastião Tavares (Planalto)	Av. Manoel Ribas, 3561	Jardim Planalto	3901-5384
Pres. Juscelino K. de Oliveira	Joaquina Tonchak, S/N	Porto das Laranjeiras	3901-5382
Profª Azurée Busquette Belnoski	Begônio, 1051	Tupi	3901-5136 3901-5466
Profª Balbina Pereira de Souza	R. Azaléia	Jardim Sta Clara	3901-5169
Profª Egipciana Busquette Belnoski	João Túlio, 175	Iguatemi	3901-5386
Profª Maria Aparecida Saliba Torres	Profª Maria Nassar Schaustek, 1024	São Francisco	3901-5459 3901-5465
Profª Nadir Nepomuceno Alves Pinto	Lucas Wilczak, 32	Maranhão	3901-5388
Profº. Ambrósio lantas	Pau-Brasil, 50	Itaipu	3901-5341
Profº. Eglé Cordeiro Machado Pinto-CAIC	Saracura, s/n	Jd. Califórnia	3901-5050 3901-5052
Escola Delani Alves	Rua Águia, 1.450	Jd Sol Nascente	3901-5197
Senador Marcos Freire	Francisco Gondek, 250	Jardim Maia	3901-5267
CAEE AV	Rua Lorenço Jasiocha, 981	Centro	3901-5187
CAEE S	Rua Lorenço Jasiocha, 2052	Centro	3905-6809
CAEE TGD	Rua Alfredo Parodi, 765	Centro	3614-1797

ESCOLA MUNICIPAL	RUA	BAIRRO	TELEFONE
Complexo Lucy	Archelau de Almeida Torres, 1411	Jd. Iguaçu	3901-5215

5.3. Caso hajam mudança de endereços ou inauguração de novas unidades educacionais, as entregas deverão ser realizadas nos locais indicados, dentro do quadro urbano do município de Araucária, conforme orientação do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

5.4. FUNDO MUNICIPAL DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS (FUNREBOM):

a) Travessa José Stanczyk, 126, no horário compreendido das 8h00 às 11h30 e 13h30 às 16h30;

b) Dados para apresentação das notas fiscais ao FUNREBOM:

Razão Social: FUNDO MUNIC REEQUIP CORPO BOMBEIROS DA PM ESTADO DO PR;

CNPJ.: 76.105.535/0002-70;

Endereço: Travessa José Stanczyk, 126, Thomaz Coelho, CEP 83.707-030, Araucária/PR, fone: (41) 3901-5334;

Inscrição Estadual: Isento.

5.5. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (SMSA)

a) Almoxarifado da SMSA, sito à Av. Nossa Senhora dos Remédios, 357 - Jd. Palomar, fone: (41) 3901-5227/5434;

b) A SMSA também poderá solicitar entrega de produtos em locais de eventos realizados por esta Secretaria dentro do quadro urbano do Município de Araucária. Os locais serão informados pela SMSA quando enviadas as Notas de Empenho;

c) As notas fiscais deverão ser preenchidas conforme CNPJ constante na Nota de Empenho.

5.6. SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (SMAS)

a) No Almoxarifado da SMAS, sito à Rua José Huttner, 81 – Fazenda Velha, no horário compreendido das 8h00 às 11h30 e 13h00 às 16h30.

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE EXECUÇÃO

6.1. As empresas detentoras das Atas de Registro de Preços deverão apresentar Certificado de Licença Sanitária do veículo para o transporte dos alimentos perecíveis, dentro do prazo de validade, até 3 (três) dias úteis anteriores à data de entrega, contado do recebimento da ordem de compra/serviço (nota de empenho), sob pena de desclassificação. **Para os lotes 01, 02, 03, 04, 05, 06, 08, 09, 11, 12 e itens 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 58, 59, 60,** o veículo deverá obrigatoriamente ser refrigerado sob pena de aplicação de sanções administrativas;

- 6.2. As quantidades a serem entregues por **unidade educacional** serão informadas via **e-mail** para melhor organização no momento da entrega nas unidades educacionais e vistoria no Departamento de Alimentação Escolar. Para os demais órgãos as quantidades deverão ser entregues nos endereços indicados nos subitens 5.3 a 5.5 deste Edital, conforme quantidades informadas nas notas de empenho;
- 6.3. As entregas deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), uma vez que os mesmos adentram à área de manipulação de alimentos nas unidades escolares;
- 6.4. No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar o produto se este não atender às especificações do Edital;
- 6.5. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto em no máximo 2 (dois) dias quando:
 - a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
 - b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outras normas referentes ao produto em questão;
 - c) O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste edital;
 - d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
 - e) O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido neste Edital e seus anexos no ato da entrega;
- 6.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais;
- 6.7. Em caso de necessidade de comprovação das características microbiológica e físico-químicas dos produtos adquiridos, à CONTRATANTE se reservará o direito de solicitar laudos laboratoriais de amostras dos produtos entregues, durante a execução dos contratos, sendo de responsabilidade do contratado os custos referentes a estes eventos.

ANEXO III
MODELOS DE DECLARAÇÕES

DECLARAÇÃO

Nome da empresa, por seu representante legal, declara para o fim de participação no Pregão nº /2016, que não existem fatos que impeçam a nossa participação nesta licitação e, também, que nos comprometemos, sob as penas da Lei, a levar ao conhecimento da Prefeitura Municipal de Araucária – Secretaria Municipal de Administração, qualquer fato superveniente, que venha a impossibilitar nossa habilitação, de acordo com o estabelecido no parágrafo 2º do Artigo 32 da Lei nº 8.666/93.

Local e data

Assinatura do representante legal

DECLARAÇÃO

Nome da empresa, por seu representante legal, declara para o fim de participação na licitação, modalidade Pregão nº /2016, da Prefeitura do Município de Araucária, que recebemos todas as cópias da referida Licitação, bem como todas as informações necessárias e que possibilitam a entrega da proposta, em conformidade com a Lei nº 8.666/93, concordando com os termos do presente certame.

Local e data

Assinatura do representante legal

DECLARAÇÃO

Declaramos, finalmente, para fins do disposto no Inciso V do Artigo 27 da Lei 8666/93, acrescido pela Lei 9.854/99, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não empregamos menor de dezesseis anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Local e data

Assinatura do representante legal

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

"À PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA"
PREGÃO Nº /2016 – REGISTRO DE PREÇOS"
"ABERTURA DIA 00/00/2016, ÀS 00:00 H"
NÚMERO DO CNPJ DA EMPRESA"
"RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE"

Item	Especificação	Marca/ fabricante	Quantidade total	Unidade	Valor unitário proposto (R\$)	Valor total proposto (R\$)
Valor total da proposta						

Validade da proposta: dias, a contar da data limite para protocolo dos envelopes de proposta e habilitação.

Araucária, ____ de _____ de 2016.

Nome e assinatura do representante legal ou procurador da empresa, devidamente identificado através da documentação apresentada.

ANEXO V
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO (PRESENCIAL) Nº: /2016

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAUCÁRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços nº -----/2016

Aosdias do mês dedo ano de, no Município de Araucária, Estado do Paraná, no Prefeitura Municipal, sito à Rua: Pedro Druszc, 111, reuniram-se o Secretário Municipal de Educação....., CPF....., o Secretário Municipal de Finanças, CPF e o Prefeito Municipal....., CPF....., representantes do Município de Araucária, como contratante e a empresaCNPJ....., com sede àneste ato representada pelo Sr.....,CPF....., como contratada, para proceder, nos termos do Decreto Municipal nº 16.928/2002 e do Edital de Pregão nº /2016, ao Registro de Preços conforme (Anexo II), referente(s) ao(s) item(ns) abaixo discriminado(s), com seu(s) respectivo(s) preço(s) unitário(s), em nome da empresa acima citada.

ITEM	DESCRIÇÃO DO(S) ITEM(NS)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)

Fica estabelecido pelas partes que o(s) preço(s) constante(s) da presente ata, portanto registrado(s), é (são) válido(s) pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de publicação da Ata nº ____/2016.

Os direitos e deveres da Contratada e do Contratante, as disposições gerais, assim como as penalidades estabelecidas estão indicadas no Edital de Pregão nº /2016 e seus Anexos.

Nada mais havendo, encerra-se a presente ata que, após lida e aprovada, segue assinada pelas partes contratantes.

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CONTRATADA